



Les suggestions du Chef

Clément Gallot

Les suggestions du Chef

Entrées

Terrine de foie gras de canard maison
mi-cuit au Sauternes, brioche
et chutney du moment 21,00 €

Plats

Pêche de petit bateau, asperges vertes de Provence,
gnocchi de pomme de terre,
émulsion de beurre blanc au citron de Kalamansi 38,00 €

Ris de veau dorés au sautoir,
grenailles de Noirmoutier et morilles,
sauce au vin jaune 42,00 €

Dessert

Soufflé au Grand Marnier 16,00 €